**„OBUOLIŲ CARO PYRAGAS“**

**Tešla:** sviestas 85g, 1 kiaušinis, 1 šaukštas grietinės, 1,5 stiklinės miltų, ¼ stiklinės cukraus, 3 a. šaukšteliai kepimo miltelių, žiupsnelis druskos.

**Įdaras:** 700 g. obuolių, 1 šaukštas su kaupų sviesto, 200g cukraus, cinamono pagal skonį.

**Užpilas:** 2 kiaušiniai, 180 g. grietinės, 100g cukraus, 2 šaukštai miltų.

**Trupinėliai:** 110g sviesto, ½ stiklinės cukraus, 1+1/4 stiklinės miltų, 1 a šaukštelis kepimo miltelių.

**Paruošimas:**

Tešla: Sviestą ištirpinti + kiaušiniai + grietinė + cukrus + druska. Viską sumaišyti + miltai.

Įdaras: Obuolius supjaustyti plonomis skiltelėmis + cukrus + sviestas ir troškinti keptuvėje 7-10 min. Pabaigoje berti cinamoną.

Užpilas: Plakti kiaušinius ir cukrų + grietinė + miltai (galima dar berti vanilinio cukraus).

Trupinėliai: Minkštą sviestą ranka sumaišyti su cukrumi, miltais ir kepimo milteliais. Turi gautis trupinėliai.

Gaminimas: Formą iškloti kepimo popieriumi. Iš tešlos padaryti dugną ir „sieneles“. Dėti obuolius, pilti užpilą, berti trupinėlius. Kepti 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 50-55 min.

**OBUOLIŲ IR SPANGUOLIŲ KOMPOTAS**

4-5 obuoliai

250 g spanguolių

½ stiklinės cukraus

3 litrai vandens

**Paruošimas:**

Vandenį užvirinti + cukrus, sumažinti ugnį. Obuolius ir spanguoles nuplauti. Obuolius supjaustyti. Dėti į verdantį vandenį, virti 10-15 minučių.